

## NOVETATS

## Finca Barqueres, un vi de carinyena a Costers del Segre

► Aquest vi és fruit d'un projecte de viticultura de recuperació de la varietat

🔖 El Cérvoles Blanc 2016, de la DO Costers del Segre, millor vi de Catalunya segons els Premis Vinari 2018

Redacció | 10/10/2018 a les 21:08h

🗨️ Afegeix un comentari



Arxivat a: Cellers, Finca Barqueres, DO Coster del Segre, Tomàs Cusiné



Tomàs Cusiné estrena la collita 2016 de Finca Barqueres, el primer vi varietal de carinyena de la DO Costers del Segre. Aquest vi s'emmarca en el projecte de recuperació de la varietat.

Finca Barqueres s'elabora amb una selecció de raïm d'una parcel·la plantada a la vessant nord-est, a més de 700 metres sobre el nivell del mar. Aquesta zona destaca pel terra de grava i els substrats de terrers i roca calcària, que són resultat de la falla del Montsant, la qual eleva la vinya fins altures òptimes per al cultiu de carinyena. Després d'una verema manual, el most fermenta i macera en un petit dipòsit de 5.000 litres i fa la posterior criança en botes de roure francès de 600 litres.

Finca Barqueres es presenta molt expressiu en nas, amb aromes a fruita negra, cacau en pols, notes balsàmiques i herbes. El vi és fresc en boca amb uns tanins fins i un postgust llarg. Un vi complex, delicat i d'entrada fàcil en boca.

PVP: 23 €

### Celler Tomàs Cusiné, el projecte més personal de Tomàs Cusiné

L'experiència acumulada en els cellers familiars Castell del Remei i Cérvoles Celler va impulsar Tomàs

Cusiné a iniciar la seva primera aventura com a cellerer independent, i es va establir a la comarca de Les Garrigues, la zona vinícola amb major altitud de la meitat sud de Catalunya. El seu objectiu no era altre que elaborar vins amb caràcter que reflectissin l'expressió del territori, implementant la seva pròpia filosofia vinícola i aprofitant el seu coneixement de la DO Costers del Segre.